

いただきます 4月



2019. 4. 1発行 栄養士：西村 瑞保

ご入園・ご進級おめでとうございます

桜の花も満開に咲き誇り、さわやかな風が吹く季節となりました。新しい環境での生活が始まり、ドキドキ!ワクワク!の4月がいよいよスタートします♪

これから子どもたちが元気いっぱい園生活を過ごしていけるように、栄養満点のおいしい食事作りを心がけます。今年度もどうぞよろしくをお願いします。



☆ふじヶ丘保育園・子育てセンターの食事について☆

- ☆ 献立は、和食中心のメニューを取り入れ、様々な食材があることを知らせていきます。
- ☆ 旬の食材を用いて、季節を感じられる食事作りに努めます。
- ☆ 園では、完全給食を実施しています。主食のお米は、有機農業に取り組んでいる橋口孝久さんの合鴨米・無農薬米（五分つき米）を炊いて提供します。
- ☆ 3時のおやつは、できるだけ手作りのおやつを心がけています。手作りおやつ以外の日や延長保育のおやつは、食の安全を大切にしているグリーンコープのおやつを提供します。
- ☆ 保育活動の中にクッキング保育を取り入れ、食材に触れながら調理の楽しさを伝えていきます。
- ☆ 遠足やクッキング保育など行事の際は、ご家庭での愛情弁当・飲み物やエプロン・三角巾の準備をよろしくお願いします。
- ☆ 乳児さんは、一人ひとりの成長段階に応じた食事を提供します。
- ☆ 食物アレルギーをお持ちのお子さんは、医師の指示に応じた食事を提供します。
- ☆ ホームページにて、毎月の献立や食事だより、クッキングの様子などを掲載していますのでぜひ、ご覧ください。



ふじヶ丘保育園

TEL：099-244-1590

FAX：099-244-1517

子育てセンターはらっぱ

TEL：099-244-1365

メールアドレス

harappa@joy.ocn.ne.jp

ホームページアドレス

http://www.fujiho.jp/

※食事のことでご意見・ご相談がありましたら、お気軽に上記までご連絡ください。



♪給食費のお知らせ♪

今年10月から幼児教育の無償化に伴い、保育所等を利用する3～5歳児の2号認定児についても、認定こども園等を利用する1号認定児と同様、主食費・副食費ともに、園による実費徴収を基本とすることが示されました。

ふじヶ丘保育園では、地域の農家さんや納品業者の方に協力をいただき、食材にこだわりをもって安心できる食事作りを心がけています。また、食材生産地調査も行い、保護者の皆様にご報告させていただいています。

主食費・副食費の料金を検討し懇談会等でご説明させていただきたいと思えます。よろしくお願い致します。



保育園では、主食・主菜・副菜・汁物・飲み物を基本とした食事作りを心がけています。
子どもたちと笑顔あふれる食事の時間を過ごしていきたいと思えます♪

給食室は、西村・西山・春山・島元の4人で担当させていただきます。

これからもご家庭とのつながりを大切にしていきます。食事に関して心配なことや、質問などがありましたら、遠慮なく給食室へお立ち寄りください。

